

Oppskrift

Ungfe Brisket med «Bygg & Cheese»



1

Brisket

Bland sammen krydderne og gni inn brisket med rub. Kok brisket sousvide i 18 timer på 80 °C. Riv kjøttet fra hverandre.

2

«Bygg & Cheese»

Legg byggryn i vann i 20 min. Fres sjalottløk og byggryn i litt av smøret. Spe med kyllingkraft. Kok i ca 40 min. Tilsett persille, revet ost, temperert smør og fløte rett før servering. (Server gjerne i et margben)

Produkter i denne oppskriften

Ungfe Brisket Fr Pk



Ungfe Brisket Pk



Ingredienser

Gilde Ungfe Brisket

Rub

Piri piri tørket

1 del

Gilde Ungfe Brisket

Rub

«Bygg & Cheese»

Korianderfrø hele	1 del
Paprika tørket	1 del
Ingefær tørket	1 del

«Bygg & Cheese»

Byggryn	200 g
Kyllingkraft	1 l
Sjalottløk	1 stk
Fløte	1 dl
Smør	100 g
Ost revet (alpeost, cheddar o.l.)	200 g
Persille finhakket	
Salt	

Pepper